

## «Buona Pasqua!» ovvero «Buone Papparèlle!»

di Cesare Farinelli

Il poeta Berto Barbarani (1872-1945) ha immortalato questo antico e nobile piatto nostrano nella sua poesia “PASQUA”:

*...Marso dai venti che sa da fiore, coi so strumenti (le spassadore) bate Quaresima! Se sente in giro (cosa che el sia?) come un respiro de pulissia che nèta l'anima. E le putèle canta:*

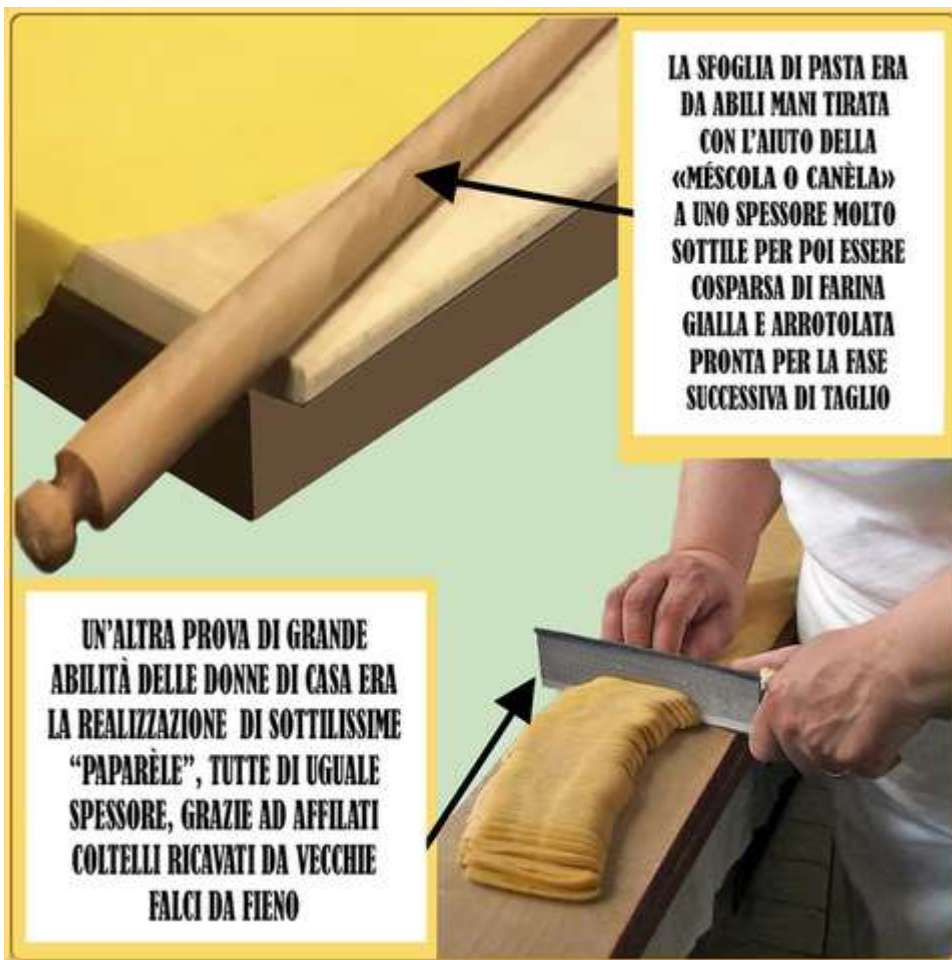
*Aleluia! Le papparèle le se ingarbuia sora la tàola...*

Le “*Papparèle coi figadign*”, tagliatelle fatte in casa con i fegatini, sono state insaporite dalle nostre massaie con le gustose interiora di pollo, proprio per i pranzi casalinghi più importanti, imbanditi in occasione di “*nòsse*” (nozze), “*soracùne*” (battesimi), e per i giorni di festa come la Pasqua. Per non sprecare cibo, anche le “*sàte o sgrife de galina*” (le zampe di gallina), erano per l’occasione cotte nel brodo e di solito destinate ai bambini.

Il nome di questo tipo di pasta fresca deriva dal verbo latino “*pappare*”, cioè mangiare, parola onomatopeica in uso nel nostro gergo per indicare il piacere di consumare del cibo con soddisfazione: “*Me so’ papà ‘na bèla scudèla de tripe calde ‘nformaiàde!*”, cioè: “*Ho mangiato di gusto una bella scodella di tripe calde cosparse di formaggio grattugiato!*”.

Le tradizioni culinarie sono importanti, hanno un valore che va ben oltre la loro oggettiva qualità e bontà, sono dei patrimoni di conoscenze e di cultura che coinvolgono le emozioni, i ricordi e in loro troviamo il senso della nostra appartenenza.

Agli inizi del XIX secolo, l’abate Giovan Battista Conati scriveva a un amico a proposito della cucina veronese: «*Nella Pasqua... non mancano buoni pranzi ed inviti. I Tagliatelli, detti da noi Papparèlle, sono la minestra di costume; che anzi negli auguri di felicitazione si suol dire fra noi, invece della Buona Pasqua, Buone Papparèlle!*».



**LA SFOGLIA DI PASTA ERA  
DA ABILI MANI TIRATA  
CON L'AIUTO DELLA  
«MÉSCOLA O CANELA»  
A UNO SPESSORE MOLTO  
SOTTILE PER POI ESSERE  
COSPARSA DI FARINA  
GIALLA E ARROTOLATA  
PRONTA PER LA FASE  
SUCCESSIVA DI TAGLIO**

**UN'ALTRA PROVA DI GRANDE  
ABILITÀ DELLE DONNE DI CASA ERA  
LA REALIZZAZIONE DI SOTTILISSIME  
“PAPARÈLE”, TUTTE DI UGUALE  
SPESSORE, GRAZIE AD AFFILATI  
COLTELLI RICAVATI DA VECCHIE  
FALCI DA Fieno**

**L'Arte di tirare la sfoglia era una combinazione  
di abilità manuali, esperienza e intuito culina-  
rio che infinite generazioni si sono tramandate  
da madre a figlia o da nonna a nipote.  
Un grande contributo alla cultura gastronomica  
italiana che lentamente sta scomparendo.**



«SATE O SGRIFE DE GALÌNA» ERANO ASSIEME AD ALTRE PARTI DEL POLLO , COME «LE GRESTE, I CÒI, LE ALE, ECC.» LECCORNIE CHE I BAMBINI SI CON- TENDEVANO DOPO LA COTTURA NEL BRODO.

**CURIOSITÀ**



LE ZAMPE DI GALLINA SONO COSÌ BUONE CHE, DURANTE LA SAGRA AGOSTANA DELLA MADONNA DELL'UVA SECCA, PRESSO IL SANTUARIO DI PO- VEGLIANO, NE VENGONO SER- VITE IN BRODO PIÙ DI 2000 AI FEDELI IN "PELLEGRINAGGIO"!

**ALLELUJA! ALLELUJA!**

**Le paparèle  
le s'engarbùia!**



**Buona Pasqua!**